













MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Concombre à la menthe 	Feuilleté au fromage		Pâté de campagne	Salade aux 3 légumes
<i>Menus de substitutions :</i>		Céleri remoulade		Terrine tricolore	
PLAT	Gratin de pomme de terre et jambon 	Menu Végétarien Jumbalaya  		Boulettes de bœuf sauce strogonoff 	Colin MSC sauce ciboulette 
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pomme de terre à la sardine			Boulettes de soja sauce strogonoff	
GARNITURE	Salade verte	PLAT COMPLET		70% Jardinière de légumes 30% Blé	Semoule
LAITAGE	Gouda	Yaourt aromatisé		Edam	Yaourt sucré
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit 		Yaourt aromatisé	Pastèque

 Préparé par le Chef

 Légumes et fruits frais


 Nouveauté

 HVE

 MSC

 AOP

 IGP

 Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

Nous te souhaitons un bon appétit !

